

MEMÒRIA DEL DIARI
D'UNA RECOL·LECTORA I CUINERA
DE LES ESCOMBRARIES



Fitxa tècnica

Fanzine: *El diari d'una recol·lectora i cuinera de les escombraries*
Dn5, paper recilat, enquadernat a mà (fil). Tiquets grapats

Vídeo-documental: *El diari d'una recol·lectora i cuinera de les escombraries*
33 minuts i 5 segons, color, so. 2021
Personal tècnic i artístic: Nes Serrasolses

Sinopsi

Aquest projecte desenvolupat a Barcelona des de finals del 2020 fins a mitjans del 2021, s'ha formalitzat amb un fanzine i un vídeo de 30 minuts i 5 segons, creats a partir d'arxiu realitzat per mi en aquests cinc mesos.

Parlo sobre el reciclatge/ freeganismo, i la meva experiència alimentant-me quasi exclusivament de les escombraries. L'expressió reciclar (només l'he sentida a Barcelona) anar a fer "recicle" significa recol·lectar/agafar/reciclar espigolar el menjar encara comestible que llencen restaurants, bars i sobretot supermercats.

Desenvolupament conceptual/ Marc teòric

"El término 'archivo' se refiere en primer lugar a un edificio, un símbolo de una institución pública, el cual es uno de los órganos de un estado constituido. De cualquier manera, por 'archivo' también se entiende una colección de documentos – normalmente documentos escritos guardados en este edificio. Por lo tanto no puede haber una definición de 'archivos' que no abarque tanto al edificio en sí como a los archivos almacenados en el mismo."¹

Tracto i parlo sobre el reciclatge, el freeganisme, la societat capitalista i consumista, el malbaratament d'aliments. He treballat fent acció i arxivant aquesta, cada dia que anava a reciclar intentava fer una foto del que hi havia comestible a dins del contenidor, per poder així després fer un excel relacionant, quins d'aliments i quina quantitat tiren a cada empresa en les quals he furgat a les escombraries. Després explicava amb un àudio les anècdotes del recicle del dia i posteriorment em gravava (vídeo) netejant el menjar que m'havia emportat a casa, cuinant i menjant-me'l. Un ritual periòdic, rutinari i constant que ha fet sorgir un gran arxiu.

"En términos de los rituales involucrados, deberíamos mirar a como un archivo es producido, esto es, al proceso que culmina en un texto secular, con una función previa diferente, terminando su carrera en el archivo " ¹

Tot aquest arxiu ha passat per un procés de categorització o com diria Mbembe els arxius

que han passat el judici s'han convertit en ítems valuosos de conservar i de guardar, són aquests els que han creat el fanzine: El diari d'una recol·lectora i cuinera de les escombraries" i el vídeo-documental.

Una de les qüestions importants de l'arxiu és qui i té accés, qui els pot consultar? En plantejar-me aquest accés, vaig arribar a la conclusió de què només es podria accedir al vídeo des d'un codi QR que es troba a l'última pàgina del diari. Per tant només aquells que tinguin el diari a les mans podran veure el vídeo. Com es mira aquest signe visual ja serà qüestió del destí, igual que les mans que toquin el diari.

És la fusió entre el fet poètic i el fet polític, activar un arxiu perquè pugui regirar consciències, i poder desmuntar la diferència fins i tot en la vida quotidiana.

"Espero que el furor de archivar que nos acomete en este momento contribuya a que enfrentemos este destino -al menos lo suficiente como para desobstruir el acceso indispensable a estos gérmenes incubados de futuros enterrados, tan deseados en el presente".⁷

Passem a parlar de l'acció en si. Comencem pel principi, a la definició de freeganisme:

" La palabra freegan deriva de free ('libre') y vegan ('vegetariano'). El movimiento del «freeganismo» "¹⁰

"Freeganismo hace referencia a aquellas personas que esperan la comida que descartan supermercados o restaurantes noche tras noche en los contenedores de basura de afuera de sus locales. Muchos de los alimentos que estas compañías desechan se encuentran en perfecto estado y es por eso que las personas adeptas al freeganismo esperan hasta altas horas de la noche para poder recolectar aquellos alimentos que les puedan servir para alimentarse sin tener que pagar por ellos y evitando al mismo tiempo que productos en buen estado se desperdicien."⁶

En teoria, nosaltres els freegans, defensem la idea de sortir de la cadena de consum, i una de les maneres de fer-ho és no comprar tant i rebuscar més, també és una bona estratègia per estalviar diners. No només parlem de sortir de la cadena de consum alimentària, sinó de totes, reciclar roba, mobles... intentant comprar el menys possible. Una de les qüestions que vinc a deixar clara aquí és que reciclar mobles o compartir roba amb amiguxs, familiarxs, és un acte quotidià a molts llocs, no hi ha tant tabú, que agafar menjar de les escombraries.

L'antecedent històric més semblant al moviment freegan és remunta a la dècada del 1960, els digger, una comunitat contra-cultural nascuda a Sant Francisco, als estats units. Els seus orígens eren el teatre "callejero" The Mime Troupe, es van convertir en un grup ecològic i un projecte comunitari, en el qual volien acabar amb els diners. Van començar a der "free stores" i els "freefood" espais on podies agafar tot allò que volguessis perquè segons ellxs "tot és gratis perquè és vostre". El moviment freegan va néixer després, a principis dels anys noranta. (Seoane, Pablo. ¿Se puede Sobrevivir fuera del Sistema? vivir sивir sin dinero, p.3)

Ara el que toca preguntar-nos és, perquè hi ha menjar a les escombraries que encara està bo? Com pot ser que hi hagi persones que es puguin alimentar quasi o totalment del que reciclen a les escombraries? El que és "deixalla" per les empreses, pel sistema capitalista pot ser útil per altrxs. A canviat el significat del concepte "dexalla" ha evolucionat al llarg del temps a mesura que el capitalisme va creixen, decideix que i quan el producte deixa de ser consumible.

"Los alimentos se han convertido en una mercancía y su función principal, alimentarnos, ha quedado en un segundo plano. " ⁴

7. Rolnik, Suely. *Furor de Archivo*, p.1

10. *Un consumo más responsable de los alimentos*, p35

6. http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/40194_152887.pdf. p.9

4. Esteve, Esther Vivas. El negocio de la comida quién controla nuestra alimentación? p.11

El capitalisme ha creat especulació financera fins i tot a les matèries primera alimentaries. Cada vegada està més de moda el menjar i la cuina, el “menjar bé”, la nostra alimentació no depèn exclusivament de les decisions que prenem a l’hora de comprar, tampoc som nosaltrxs mateixes les que decidim lliurement que comprar. El sistema agrícola alimentari està regnat per una sèrie d’interessos empresarials que no només determinen que és el que mengem, sinó qui i qui no pot menjar. La fam no és una catàstrofe natural, deguda a séquies o altres fenòmens naturals, és el resultat d’unes determinades polítiques i de l’especulació alimentària capitalista.

“no nos enfrentamos (de momento) a un problema de producción ni falta de alimentos, sino a un problema político.”⁴

Estem vivint en la societat d’usar i tirar, fins hi tot la de comprar, no-usar i tirar sobretot amb els aliments, així és com una part del malbaratament alimentari sorgeix. Fomentant un malbaratament sinistre creat quasi al noranta per cent per les grans empreses i polítics.

“Los alimentos que se desaprovechan, pese a que todavía tienen valor como recurso nutritivo para las personas, constituyen el despilfarro alimentario.”¹⁰

Podríem dir que el malbaratament alimentari es produeix a quatre llocs claus, seguim el seu recorregut.

1. El malbaratament neix al camp, en primer lloc les màquines recol·lectores no són tan eficaces i sobretot tan precises com les espigadorxs o recolectorxs, és a dir la recol·lecció manual. La recollita manual té uns costos més elevats que la recol·lecció amb màquines. Així que a l’hora de collir el fruit una bona part de la collita es queda al camp. En segon lloc quan els aliments ja collits són retornats al camp, perquè no passen els estàndards de bellesa de les empreses, responen sobretot als criteris dels supermercats: per exemple tenen cops, o no tenen els calibres “aptes per la comercialització”.

Tot aquest malbaratament que ja es crea només en el procés de collita és podria evitar primer de tot recuperant la figura de l’espigador, que antigament recorria els camps de cultiu una vegada la collita havia acabat. Les empreses no haurien de poder descartar aliments només pel calibre o estètica que aquests tenen.

“Los alimentos constituyen un recurso valioso que se debe gestionar y consumir con el máximo cuidado y responsabilidad.”¹⁰

2. El segon lloc on es crea un gran malbaratament és a la gran distribució; als súper i hipermercats de grans cadenes multinacionals i nacionals. Aquestes cadenes requereixen un número molt alt de productes per tenir sempre les lleixes plenes, així que els aliments caduquen i els tiren. També tiren aquells aliments que tenen per problemes de confecció de comandes, aquells que tenen un problema en l’envasat i deterioració dels aliments frescos. Tots o quasi tot aquest productes que acaben als seus contenidors són comestibles.

3. A restaurants i bars, en què el 60% del malbaratament són conseqüència d’una mala previsió, el 30% es malbarata al preparar els plats i el 10% són les sobres dels clients.

4. A casa: tirem productes quan han “caducat”, quan se’ns fan malbé, ja que ne’m comprat més del que necessitàvem, i no hem tingut temps de consumir-lo. Hem comprat de més

4. Esteve, Esther Vivas. El negocio de la comida quién controla nuestra alimentación? p.12

10. *Un consumo más responsable de los alimentos*, p.5

10. *Un consumo más responsable de los alimentos*, p.3

a causa d'ofertes enganyoses, al no saber interpretar l'etiquetatge confós o per envasos que no s'adeqüen a les nostres necessitats.

El malbaratament és una de les càrstiques principals de les societats del "primer món", cada any es produeixen milers de tonelades d'aliments que acabaràn sent tirats a les escombraries. A l'estat espanyol hi ha un malbaratament de 7,7 milions de tonalades anuals d'aliments en bon estat (Esteve, Esther Vivas. El negocio de la comida quién controla nuestra alimentación? p.23), calculant que a Europa en el transcurs de la cadena agroalimentària, és a dir des del camp fins a les llars, es perd fins al 50% dels aliments comestibles.

Que passa i intentes recol·lectar el menjar que és malbarata?, o bé et pots trobar un contenidor sota cademat com ha fet el constitori de Girona (Esteve, Esther Vivas. El negocio de la comida quién controla nuestra alimentación? p.25) amb els dipòsits situats davant dels supermercats, al·legant a "alarma social" davant del fet que cada vegada són més els que agafen aliments de les escombraries. O bé et pots trobar amb una multa de 750 euros si busques als contenidors de Madrid, com si la pobresa, la gana, intentar disminuir el malbaratament, estalviar... fos una vergonya i un delictes. El fet vergonyós i que realment sí que hauria de ser un delictes és tractar com a deixalla aquells aliments que es poden menjar.

Des del punt de vista ambiental, el malbaratament alimentari també és una catàstrofe, i comporta moltes conseqüències. Es produeix molt més menjar del necessari, això significa el malgastament d'aigua, d'energia, de petroli, de plàstic, de transport, més assassinars d'animals no-humans, més tortura, més fum...

L'accés, l'obtenció de productes en alguns països del "primer món" cada vegada és més fàcil, és necessari recuperar el valor de l'aliment i conèixer la importància econòmica, social i ambiental que implica aconseguir-lo. L'increment del benestar econòmic, la facilitat d'accés a qualsevol mena d'aliment, el desconeixement de l'esforç real que implica la producció, ha fet que l'aliment hagi perdut valor real, més enllà del monetari.

"Habitamos un mundo pobre y despilfarrador al mismo tiempo, perdido en sus paradojas e irracionalidad consumistas." ³

Aparentment el consum és un fet banal, totxs consumim al nostre dia a dia, en ocasions de manera celebrària, però la major part del temps consumim, rutinàriament i sense planificació i sense pensar-ho dues vegades. La iniciació al consum hi ha consumir més és difon en totes direccions i es dirigeix indiscriminadament a qualsevol. Existeixen moltes víctimes col·laterals a aquest consum desmesurat. Els pobres ara són, per primera vegada, purament i exclusivament un lastre i una molèstia, allò que no volem veure.

La norma que transgredeixen els pobres d'avui en dia, és la manca de competència o aptitud per consumir, no la de l'empleat. Els patiments de les pobres contemporànies, els pobres de la societat de consumidors, no fan causa comuna... "Cada consumidor fallado se lame las heridas en soledad, en el mejor de los casos en compañía de su familia, si es que aún no se disolvió. Los consumidores fallados son solitarios" ²

A diferència del consum, que és fonamentalment un atribut i una ocupació de l'individu humà, el consumisme és un atribut de la societat. Malbaratament versus fam i penúria.

3. Di Donato, Monica. PAPELES de Relaciones Ecosociales y Cambio Global, p.17

2. Bauman, Zygmunt. *Vida de consumo*, p. 171

Fonts audiovisuals

Les glaneures et la glaneuse i Les glaneurs et la glaneuse... deux ans après

A partir d'un cèlebre quadre de Millet, Agnès Varda construeix una lúcida mirada sobre els espigadores, aquelles persones que viuen de la recuperació de coses que els altres no volen o deixen enrere. Experimentant per primera vegada amb el digital, la directora, a la seva manera, es converteix també en una espècie d'espigadora, que selecciona i recull imatges aquí i allà. Per a elaborar el seu retrat. Recorrent França, Agnès Varda s'ha trobat amb espigadores, recol·lectors, gent que busca entre les escombraries. Per necessitat, o per pur atzar, aquestes gents recullen els objectes rebutjats per uns altres. El seu món és sorprenent.

Varda, a través de la seva pròpia presència participant davant la cambra (com si es tractés d'un projecte etnogràfic) i d'una cuidada posada en escena, visibilitza una realitat a la qual sovint tanquem els ulls, situant el compromís i la denúncia en el centre del relat. D'aquesta manera la directora dóna testimoniatge i ens ajuda a comprendre la condició humana en la precarietat, en aquesta precarietat és on ens col·loca un model econòmic i polític cruel que arracona els drets socials i enalteix l'especulació, la corrupció, la producció exacerbada, el malbaratament d'aliments o el frau fiscal, entre altres pràctiques "poc" ètiques, humanes i sostenibles. (Herrera, Sonia. *Recolectando: de "los espigadores y la espigadora" a la exclusión social en el estado español*. 16 d'abril del 2014. Pueblos: revista de información y debate.)

En el pla més tècnic destaca la gran originalitat i espontaneïtat que traspassa el documental, a més de la utilització de plans originals i d'una estructura bastant lliure, encara que sempre cohesionada i amb un discurs clar, en el qual es fa referència constant a obres pictòriques relacionades amb l'ofici d'espigolar i es van mostrant diverses experiències de persones de diferents ciutats. Sovint la directora, que actua de narradora amb la seva veu en off, es converteix en una protagonista més, surt en pantalla amb la seva MiniDv o es grava a si mateixa, donant a entendre que aquest documental és fruit de la seva pròpia construcció subjectiva de la realitat, d'un enfocament determinat. (Valdès Cerdán, Laura. *Los espigadores y la esigadora*. 8 de maig del 2012)

Ja per si mateix un documental és percebut com una obra realista perquè apareixen testimoniats de gent corrent, es grava amb llum natural, generalment la qualitat de la càmera és inferior que al cinema i tot això ens fa percebre-ho com més versemblant. No obstant això, som conscients que existeix un muntatge creatiu que persegueix transmetre un significat. No és resultat de l'atzar, sinó de decisions meditates.

Aquest documental em va servir en l'àmbit personal a no sentir-me tan sola. Em va posar en context i va ser un dels meus punts de partida, em va obrir i crear el mapa mental. M'he sentit molt inspirada per com Varda ha creat *Les glaneures et la glaneuse*, i crec que m'ha influenciat molt a mi a l'hora de gravar i d'editar el meu vídeo-documental.

Aquest documental em va servir en l'àmbit personal a no sentir-me tan sola. Em va posar en context i va ser un dels meus punts de partida, em va obrir i crear el mapa mental. M'he sentit molt inspirada per com Varda a creat el documental, i crec que m'ha influenciat molt a mi a l'hora de gravar i d'editar el meu vídeo-documental.

16x9- Freeganism: living off trash

És un vídeo documental de 15 minuts on relata el context, inicis del freeganisme i es coneix a diverses persones i les seves maneres, cada una diferents, de practicar el freeganisme. Ja sigui collint flors del camp, fent freemarkets i reciclant menjar, reciclant mobles... Després l'entrevistador segueix a un grup de persones a la ciutat de Nova York, que estan participant en un free tour molt especial, on les parades són les bosses d'escombraries i les explicacions són trobar menjar. Conversa amb algunes i cada persona explica el seu motiu per reciclar menjar. Veiem que troben molta quantitat d'aliments i expliquen que poden escollir entre molts que és el que volen, que és com anar a comprar, però gratis.

Freegan'- Short documentary

Eli es presenta, té trenta anys i és de London, és freegan des de fa més o menys deu anys. Parla de no decidir el que menges, de la seva experiència reciclant, es va posar malalta una vegada per culpa d'un peix que estava en mal aquesta que va reciclar, opina que una vegada en deu anys no li sembla malament, jo també opino el mateix.

Objectius

És un projecte polític per compartir allò que he après aquests mesos, per deixar de tractar amb tabú i fastig mirar a dins d'un contenidor, i per últim per denunciar el malbaratament de menjar.

- > Fer difusió del freeganisme i del reciclatge, que es coneguin les alternatives.
- > Que persones es puguin assabentar de quan menjar tira cada empresa.
- > Que s'entengui que és necessari canviar la manera en cop ens relacionem amb els aliments
- > Que la meva experiència li serveixi algú per començar a reciclar.
- > Denunciar el malbaratament alimentari.

Materialització (descripció del procés de treball i del tractament)

Com he esmentat anteriorment aquest projecte s'ha creat des d'un arxiu realitzat en un període de 5 mesos per mi mateixa.

Arxiu:

- > Fotos de cada lloc on anava a reciclar, de tots els productes comestibles
- > Excel amb llista de tots els productes comestibles classificats per dia i empresa.
- > Àudios de veu que serveix de diari on explico la jornada de recicle
- > Auto-Gravacions de vídeo netejant, organitzant, cuinant i menjant allò que he reciclat.

Després d'haver generat tot aquest arxiu ha passat per un procés de classificació que ha creat el *Diari d'una recol·lectora i cuinera de les escombraries*, a dins d'aquesta mena de fanzine de 29 pàgines en format DN5, en paper reciclat, podem trobar en primer lloc una posada en context del tema del que parlo, com vaig començar a reciclar i la meva posició política. En segon lloc una guia per un reciladorxs amb el protocol; on dono consells perquè el recicle sigui el més còmode possible, parlant d'individu i sobretot de col·lectivitat, reciclar amb cura, des de la meva experiència viscuda. A la següent plana els contenidors just després que les depentexs els traguessin del local i al costat els mateixos contenidors l'endemà.

En tercer lloc i el que més ocupa del fanzine un diari ordenat cronològicament de la meva experiència recilant i intercalat amb les fotos dels aliments comestibles que recol·lectàvem.

Intercalant tot això i conformant pauses dins del diari; lineals, ofertes especials, adhesius... recol·lectades a les escombraries.

En quart lloc; tiquets simbòlics, també classificats cronològicament i per empresa, d'allò que recol·lectàvem amb el preu que es ven a botiga. Els tiquets de la compra (que mai hem tingut) d'allò que reciclàvem.

En últim lloc un codi QR situat a la darrera pàgina del Diari, on es pot accedir al vídeo-documental, la part més íntima i personal del projecte que l'acaba completant i posant el punt final, del que és un punt i coma.

El vídeo documental en color, de 33 minuts i 5 segons és un diari audiovisual ordenat cronològicament. L'àudio, format per un arxiu de molts que gravava cada vegada que tornava de reciclar; jo parlant de la meva experiència reciclant, mencionant allò que trobàvem, que m'havia fet il·lusió trobar, la gent que coneixia i les seves històries... El vídeo aparec jo traient tot allò que he reciclat, netejant el menjar i endreçant-lo. Després cuinant-lo i menjant-lo tot a la meva cuina.

Conclusió

Actualment des de la nova política de recollida de deixalles: Port a porta, alguns contenidors de les empreses es troben sota cademat, crec que explicar aquest últim fet que ha marcat l'evolució final del meu treball, justifica i exemplifica tot el que he mencionat en aquesta memòria. La meva experiència amb el reciclatge està en perill, i ara seguirà un camí en el qual m'estan obligant a modelar-me.

Fonts bibliogràfiques

1. Achille Mbembe. *El poder del archivo y sus límites*. Orbis Tertius; vol25, no. 31, juny 2020. ISSN:1851-7881
 2. Bauman, Zygmunt. *Vida de consumo*. Segona edició. Espanya: Fondo de cultura económica de España, 2007. ISBN 978-84-375-0611-11
 3. Di Donato, Monica. *PAPELES de Relaciones Ecosociales y Cambio Global*. FUHEM Ecosocial, Madrid, 2018. ISSN: 1888-0576
https://www.fuhem.es/media/ecosocial/File/Analisis/2012/reseña_M._DI_DONATO.pdf
 4. Esteve, Esther Vivas. *El negocio de la comida quién controla nuestra alimentación?*. Segona edició. Barcelona: Icara editorial, novembre del 2014. ISBN 978-84-9888-627-6 3
 5. Herrera, Sonia. *Recolectando: de "los espigadores y la espigadora" a la exclusión social en el estado español*. 16 d'abril del 2014. Pueblos: revista de información y debate.
<http://www.revistapueblos.org/blog/2014/04/16/recolectando-de-los-espigadores-y-la-espigadora-a-la-exclusion-social-en-el-estado-espanol/>
 6. http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/40194_152887.pdf.
 7. Pineda Echavarría, Carlos. *Los Espigadores y la espigadora: La "Mirada" De Agnès Varda Sobre El Mundo Contemporáneo*. Revista Luciérnaga Audiovisual. Facultad de Comunicación Audiovisual. Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid. Año 2, Edición 4. Medellín, Colombia. 2010. ISSN 2027 - 1557
 8. Rolnik, Suely. *Furor de Archivo*. Revista Colombiana de Filosofía de la Ciencia, vol. IX, núm. 18-19, 2008, pp. 9-22, Universidad El Bosque Colombia 2
 9. Seoane, Pablo. *¿Se puede Sobrevivir fuera del Sistema? vivir sивir sin dinero*.
<http://nicolasdiruscio.com.ar/archivos/Libros/Vivir%20sin%20dinero.pdf>
 10. *Un consumo más responsable de los alimentos. Propuestas para prevenir y evitar el despilfarro alimentario*. Agència de Residus de Catalunya y UAB. 2012.
https://www.ucm.es/data/cont/docs/3-2019-04-09-3-2016-07-08-guia_consum_responsable_ES.pdf
 11. Valdès Cerdán, Laura. *Los espigadores y la esigadora*. 8 de maig del 2012
<http://biblioteca2.uc3m.es/fancineymas/2012/05/08/los-espigadores-y-la-espigadora-por/>
- Les glaneurs et la glaneuse. Varda, Agnès. França, 2000. Documental, 82 minuts, color.
- Les glaneurs et la glaneuse... deux ans après. Varda, Agnès. França, 2002. Documental, 62 minuts, color.
- 16x9- Freeganism: living off trash. 26 d'agost del 2012. Crime Beat TV.
- Freegan'- Short documentary, 15 de desembre del 2015. Underground Cloud



GEN

Pensa com un gran
menja com un petit.
Són els nostres!



EL CASAL D'UNA REGA, LECTURA I CULINA DE LES ESCOLARS

Després de la inauguració del Casal d'una Rega, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta.

Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta. Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta.

Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta. Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta.

Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta. Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta.

RESUMI DE LA

"Una activitat conjunta, perquè la lectura i la cuina són dos dels elements més importants de l'educació i el desenvolupament dels nostres fills."

Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta.

Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta. Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta.

Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta. Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta.

Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta. Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta.

Malbaratament és una activitat que ajuda a desenvolupar la lectura i la cuina dels nostres fills.

Després de llegir un conte i de discutir-hi, les escolars i els seus pares i mares van participar en una activitat conjunta.

ALTA PER UNO RECICLAGGIO

- 1. Perché una nuova guida di un'azienda che si occupa di un settore così importante come quello del riciclaggio?
- 2. Abbiamo recentemente scritto per il giornale "Il Sole 24 Ore" un articolo su questo tema.
- 3. Per questo abbiamo anche fatto un'intervista con il direttore generale di una delle aziende che operano in questo settore.
- 4. Non dimentichiamo
- 5. Anche per il momento
- 6. Compensare il costo ambientale delle attività produttive
- 7. Il nostro punto di vista è che il riciclaggio è un settore che ha un grande potenziale di crescita e che deve essere considerato un settore strategico per il futuro.
- 8. Il nostro punto di vista è che il riciclaggio è un settore che ha un grande potenziale di crescita e che deve essere considerato un settore strategico per il futuro.
- 9. Siamo un'azienda che opera nel settore del riciclaggio e che ha un grande potenziale di crescita e che deve essere considerato un settore strategico per il futuro.
- 10. Il nostro punto di vista è che il riciclaggio è un settore che ha un grande potenziale di crescita e che deve essere considerato un settore strategico per il futuro.

Il Sole 24 Ore, 15/10/2011
www.lesole24ore.it

Prossimo: Con il riciclaggio?

- 1. Quanto tempo ci vorrà per raggiungere il nostro obiettivo di riciclaggio?
- 2. Quanto tempo ci vorrà per raggiungere il nostro obiettivo di riciclaggio?
- 3. Quanto tempo ci vorrà per raggiungere il nostro obiettivo di riciclaggio?
- 4. Quanto tempo ci vorrà per raggiungere il nostro obiettivo di riciclaggio?
- 5. Quanto tempo ci vorrà per raggiungere il nostro obiettivo di riciclaggio?
- 6. Quanto tempo ci vorrà per raggiungere il nostro obiettivo di riciclaggio?
- 7. Quanto tempo ci vorrà per raggiungere il nostro obiettivo di riciclaggio?
- 8. Quanto tempo ci vorrà per raggiungere il nostro obiettivo di riciclaggio?
- 9. Quanto tempo ci vorrà per raggiungere il nostro obiettivo di riciclaggio?
- 10. Quanto tempo ci vorrà per raggiungere il nostro obiettivo di riciclaggio?

Recicla bene carta



16 d'abril del 1992

Mig amb Ben i Ricardo a la seva primera etapa mentre el Ben.

22 d'abril del 1992

Mig amb Caprici i Ricardo a la seva primera etapa mentre Ricardo el Ben.

25 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i un altre amic a la seva primera etapa mentre Ricardo i el Ben.

26 d'abril del 1992

"El Caprici ha estat aquí per donar vida?" "Sí, el Caprici ha estat aquí mentre Ricardo i el Ben." "Perquè que Ricardo i Caprici."

28 d'abril del 1992

Mig amb RICARDO i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

29 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

30 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

27 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

28 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

29 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

30 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

Salsa de calçots
Ben Sucat 400g

2x5€

**Final
Social**



1992

16 d'abril del 1992

Mig amb Ben i Ricardo a la seva primera etapa mentre Ricardo el Ben.

22 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici a la seva primera etapa mentre Ricardo el Ben.

25 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i un altre amic a la seva primera etapa mentre Ricardo i el Ben.

26 d'abril del 1992

"El Caprici ha estat aquí per donar vida?" "Sí, el Caprici ha estat aquí mentre Ricardo i el Ben." "Perquè que Ricardo i Caprici."

28 d'abril del 1992

Mig amb RICARDO i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

29 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

27 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

28 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

29 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

30 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.

1 d'abril del 1992

Mig amb Ricardo i Caprici mentre Ricardo i el Ben.



...e ...
...e ...
...e ...

10 giugno 2012

...e ...
...e ...
...e ...

...e ...
...e ...
...e ...

11 giugno 2012

...e ...
...e ...
...e ...

12 giugno 2012

...e ...
...e ...
...e ...

Yogurt H. proteina
Madrusa
10 giugno 2012

-50%
20 U.

Prova Sociale

...e ...
...e ...
...e ...

13 giugno 2012

...e ...
...e ...
...e ...

...e ...
...e ...
...e ...

14 giugno 2012

...e ...
...e ...
...e ...

15 giugno 2012

...e ...
...e ...
...e ...



des images prises par un photographe de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse

01 de mai de 2011

des images prises par un photographe de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse

des images prises par un photographe de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse

02 de mai de 2011

des images prises par un photographe de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse

des images prises par un photographe de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse

03 de mai de 2011

des images prises par un photographe de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse

des images prises par un photographe de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse

des images prises par un photographe de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse

04 de mai de 2011 - 05 de mai de 2011

des images prises par un photographe de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse
 et une vidéo prise par un journaliste de presse

CRISIS | **REPORTAGE**

**L'expression
 la violence d'un monde**

**Les photos de
 Fratelli
 Colombo**



Fruïda remolca

Esperem que els vostres dies amb nosaltres siguin tan bons com els nostres. La nostra missió és proporcionar-vos la millor experiència possible en tot moment i en tot lloc. Per això, hem creat un espai on poder compartir la vostra experiència amb nosaltres i amb els altres clients de Fruïda Remolca. Aquesta és la nostra manera de dir-vos que us estimem i que us escoltem. Us esperem a Fruïda Remolca, el nostre espai de trobar-nos i compartir la nostra experiència amb vosaltres.

Si teniu cap pregunta, no dubteu a contactar amb nosaltres al nostre centre d'atenció al client o al nostre oficina de venda. Estem a la vostra disposició per ajudar-vos en tot moment i en tot lloc. Esperem que gaudiu de la vostra experiència amb Fruïda Remolca.



Fruïda remolca

Esperem que els vostres dies amb nosaltres siguin tan bons com els nostres. La nostra missió és proporcionar-vos la millor experiència possible en tot moment i en tot lloc. Per això, hem creat un espai on poder compartir la vostra experiència amb nosaltres i amb els altres clients de Fruïda Remolca. Aquesta és la nostra manera de dir-vos que us estimem i que us escoltem. Us esperem a Fruïda Remolca, el nostre espai de trobar-nos i compartir la nostra experiència amb vosaltres.

Si teniu cap pregunta, no dubteu a contactar amb nosaltres al nostre centre d'atenció al client o al nostre oficina de venda. Estem a la vostra disposició per ajudar-vos en tot moment i en tot lloc. Esperem que gaudiu de la vostra experiència amb Fruïda Remolca.

Fruïda remolca
100% Origen
2x5€









Sorli





Consum









